

形式：オンラインセミナー（Live 配信）

補足： Live 配信に加え【見逃し配信】も実施します。当日の受講が難しい場合は見逃し配信をご視聴ください（配信期間は 10 日間程度）

ジャンル：食品

講習会コード： t d s 2 0 2 5 0 1 1 5 z 1

安心・安全な製品製造には、製造装置の確実な洗浄と設備全体の衛生管理が欠かせません。本講では、乳業メーカーで洗浄技術開発に携わってきた経験豊富な講師が、実例や動画を交え、具体的な洗浄手法と衛生管理の考え方を実務者視点で解説します。

食品用設備・装置の洗浄の実際と衛生管理のポイント

～汚染の種類・装置の構造理解・洗浄性評価・工場の衛生管理～

講師： サニタリーエンジニアリングコンサルタント 代表 博士（工学） 設楽 英夫 氏

紹介：横浜国立大学卒業後、森永乳業(株)入社。同社にてアメリカ豆腐工場の設立および FDA 認可を主導。乳食品製造技術や洗浄技術の研究・開発と実用化、衛生性の管理・確保、食品の食感や風味の改善、新製品製造のための様々な装置やプロセスの新技術開発に携わる。その後食品技術コンサルタントとして独立。現在はサニタリー関連技術の解決に向けたコンサルティングを中心に活躍している。1995 年横浜国立大学にて工学博士取得。横浜国立大学理工学部講師などを経て 2017 年より EHEDG(欧州衛生工学設計グループ)の公認トレーナーに着任。JICA(国際協力機構)技術コンサルタント。所属：日本食品機械工業会

● 日程 2025 年 1 月 15 日（水）10：30～16：30

※アーカイブのみでのご受講も可能です

● 受講料 1 名 36,300 円（税込/テキスト）

※11/15（金）までにお申込の場合、29,040 円（2 割引）となります

I. はじめに

II. 食品用設備・装置の衛生性の確保

1. 汚染源である異物、化学物質、微生物について
2. 食品と接触する機械・装置本体の構成材料
3. 機器本来の洗浄性の向上に向けた衛生構造

III. 洗浄の基礎とポイント

1. 洗浄とは
2. 洗浄 4 大要素
3. 開放系装置と密閉系装置の洗浄
4. 洗浄液の流れの基本と応用

IV. 具体的洗浄手法とその進歩

1. 装置洗浄の具体的手法
2. C I P の改善・進歩
3. 洗浄結果の評価方法
4. GFSI と EHEDG の概要とポイント

V. 洗浄しにくい食品の対策

1. 洗浄しにくい成分および食品
2. バイオフィルム対策
3. よくあるトラブル事例
4. 新しい洗浄技術の紹介

VI. 洗浄以外の衛生管理の重要事項

1. 汚染経路と工場の環境
2. 汚染経路と従業員の関与
3. 製造装置の設置にあたって配慮すべき事項
4. 製造室ゾーニングの注意点
5. 工場の立地

VII. 今後の展望

<習得知識>

- ・製造装置を用いた確実な洗浄殺菌の理解
- ・4 大洗浄要素の特徴および洗浄液の流れの重要点の理解と洗浄結果の評価方法
- ・工場設備の衛生性確保に向けたあるべき全体像の理解
- ・フードチェーン認証のための標準事項とヨーロッパの EHEDG の理解

<講義概要>

食品製造の分野では、製品の安心安全が基本であり、そのための製造装置の確実な洗浄殺菌は極めて重要と考えます。本講演では、大手乳業会社に在籍時の知見・経験を主に、食品工場における洗浄のポイントと具体的手法について分かりやすく解説します。

また、食品製造に用いられる機器は、その機器の本来の製造プロセスとしての機能を行うと同時に、食品の衛生性を保つために設計されたサニタリー機器であることが必要です。これには、食品に対して安全性があり、洗浄殺菌性能に優れ、分解や点検が容易なことが要求されます。その目的に沿って、まず始めに製造装置本体に使用する構成材料、衛生構造や表面粗さ、機器本来の洗浄性の評価等について解説します。次に、4 大洗浄要素の特徴および洗浄液の流れの基本に重点を置いて述べます。また、洗浄時の濃度、洗剤の切り替え、洗浄結果の評価方法について解説し、衛生管理システムについても述べ、洗浄しにくい食品やバイオフィルムの対策も解説します。

最後に、GFSI（Global Food Safety Initiative）はフードチェーン認証のための世界標準となる要求事項を作成しています。その役割は、世界における食品安全マネジメントシステム FSMS（Food Safety Management System）の等価性と収束を図り、関係者が協働できるプラットフォームを提供することです。その中で、衛生・洗浄の基準として注目されているヨーロッパ発の EHEDG（European Hygienic Engineering & Design Group）のガイドラインについても随時に解説します。

<お申込要項>

下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください（※は必須です）


FAX
03-6261-7924

申込講座	2025/1/15 食品用設備・装置の洗浄の実際と衛生管理のポイント		
会社名※			
所在地※ <small>(請求書等の送付先)</small>	〒		
参加者①	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
			役職
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>(登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)</small>		
参加者②	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
			役職
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>(登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)</small>		
支払方法※	<input type="checkbox"/> 銀行振込（紙請求書） <input type="checkbox"/> 銀行振込（PDF 請求書） <input type="checkbox"/> カード支払い <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する		
支払予定日※	<input type="checkbox"/> [] 月 [] 日ごろを予定している <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する		
備考※			

お申込について

① 以下のいずれかの方法でお申込みください

A	FAX	上記に必要事項をご記入の上、送信ください
B	E-mail	送信先： entry@tech-d.jp メール本文に<①【申込講座】 ②【会社名】 ③【所在地】 ④【氏名】 ⑤【所属】 ⑥【Email】 ⑦【TEL】 ⑧【支払方法】、⑨【支払予定日】>をご記入の上、ご送信ください
C	Web	https://tech-d.jp/ の各講座のページからお申込みください

② お申込受付後、受付完了のご連絡（メールまたはお電話）をいたします

③ 請求書等をお送りいたします

<注意>

- ① お申込後 1 週間たっても受付完了の連絡がなかった場合は、お手数ですが、弊社までご連絡ください
- ② 開催日の 7 日前以内のキャンセルはお受け致しかねます。必要に応じ代理の方のご出席をお願いいたします

お支払について

<期日>

受講料は講習会開催日の翌月末日までにお支払いください

※期日までに間に合わない場合は、対応いたしますのでご一報ください

<方法>

- ① 銀行振込（振込手数料は御社にてご負担願います）
- ② クレジットカード（支払方法はメールでご案内します）

【お振込先】

振込先銀行	三井住友銀行
支店	多摩センター支店（909）
口座番号	（普） 0 9 7 3 5 2 2
名義	株式会社テックデザイン

主催 申込・問合せ先	名称	株式会社テックデザイン（ http://www.tech-d.jp/ ）		
	住所	〒102-0074 東京都千代田区九段南 3-9-14 九段南センタービル 5 階		
	電話	03-6261-7920	FAX	03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp（申込） / info@tech-d.jp（問合せ）		